

SO[U]L

BEACHCLUB & RESTAURANT

Eine Kulisse, die Genuss atmet.

Wer beim Eintreten vom ganz eigenen,
unverwechselbaren Ambiente des SO[U]L umarmt wird,
spürt sofort: Dieser Ort ist besonders.

Nach zwei Jahren Bauzeit freuen wir uns sehr,
unsere Gäste endlich begrüßen zu dürfen und starten in die erste Saison.

Schön, dass Du dabei bist!

Genieße die Aussicht, unsere mediterrane Paella,
einen erfrischenden Wein und lasse Dich von uns verwöhnen!

[Suppen]

SO[U]L Bouillabaisse

Fisch | Miesmuscheln | Safran

13,90

Linsen-Kokos-Suppe

Linsen | Kokos | Ingwer | Curry | frischer Koriander | Limette

7,50

[Vorspeisen und Zwischengerichte]

Carpaccio vom Rind

Rucola | Parmesan | Limettenpfeffer

18,90

Holsteiner Ceviche

Kabeljau | Limettensaft | Chili | Zwiebeln | frischer Koriander

17,90

Seafoodsalad

Garnelen | Tintenfisch | Muschelfleisch | Wildkräutermix | Zitronen-Olivenöl-Dressing

18,90

Gratinierter Ziegenkäse

Rote Beete | Apfel | Rucola | karamellisierte Pinienkerne

15,90

SO[U]L Tapas Platte für zwei Personen

Manchego | marinierte Oliven | Datteln im Speckmantel | gegrilltes Gemüse
Fenchelsalami | Chorizo | Pimentos de Padron | Serranoschinken

25,90

[Salate]

Grömitz Bowl

Safranreissalat | Avocado | Edamame | Gurken | Karotten | Nori | Sesam | Radieschen | Teriyaki-Dressing

13,90

+ Hähnchen

4,00

+ Lachs

6,00

+ Tofu

4,00

SO[U]L Salat

Wildkräutermix | Rucola | frische Beeren | Avocado | Mango | geröstete Nüsse | Himbeervinaigrette

20,90

Burrata Salat

cremige Burrata | Wildkräutermix | Granatapfelkerne | geröstete Pinienkerne | Basilikum Dressing

20,90

[Hauptgerichte]

SO[U]L – Paella		23,90
Meeresfrüchte Hähnchen Erbsen Paprika Tomate Safran	vegetarisch	21,90
Gebratene Ostseescholle		34,50
knusprige Chorizo Würfel Kräuterkartoffeln		
Fish & Chips		15,50
knuspriger Kibbeling, serviert mit Pommes, einem Dip und Salatgarnitur		
Chili-Remoulade		
Zitronen-Aioli		
Sour Creme		
Wiener Schnitzel		27,90
Kalbsschnitzel Gurken-Kartoffelsalat Preiselbeer-Meerrettichschmand		
Classic Currywurst		15,90
hausgemachte Currysauce Pommes		
Jalapeños		1,00
Röstzwiebeln		1,00
Trüffelpommes		3,50
Kichererbsen Masala		18,90
Kichererbsen Curry Kokos Koriander Safranreis		
Rustico Gnocchi Cremoso		19,90
gefüllte Gnocchi Ricotta saisonales Gemüse Kirschtomaten		

[Steak]

Ribeye Steak	250g	34,90
	500g	59,90

Steakhüfte	200g	24,90
-------------------	------	-------

Eine Beilage und eine Sauce ist inklusive

Beilagen:

gegrilltes Gemüse	5,00
Bohnen	5,00
gebratene Kräuterkartoffeln	5,00
knusprige Pommes	4,50
Knoblauchbrot	3,50
Beilagensalat	5,50

Saucen & Dip:

Kräuterbutter	2,50
Pfeffersauce	4,00
Steaksauce	2,50

[Burger]

SO[U]L Burger	17,90
----------------------	-------

Rindfleisch | Preiselbeerketchup | Romanasalat | Tomate | rote Zwiebeln | Gewürzgurken | Pommes

Burger mit Hähnchenbrust	17,90
---------------------------------	-------

Hähnchenbrust | Mango-Curry Marinade | Avocadocreme | Romanasalat | Tomate | Sprossen

Burger vegan	17,90
---------------------	-------

Bratling aus Spinat | Avocadocreme | Romanasalat | Tomaten | Sprossen

Pimp Up:

Cheddar	2,00
Jalapeños	1,50
Bacon	2,00
Spiegelei	2,00
Doppelt Fleisch	4,50

[Pommes]

Knusprige Pommes	4,50
Trüffelpommes mit Grana Padano und Trüffelmayo	8,90
Ketchup	0,50
Mayonnaise	0,50
Chili-Remoulade	1,00
Zitronen Aioli	1,00
Sour Creme	1,50
Trüffelmayo	1,50

[Dessert]

Gegrillter Pfirsich	6,90
gegrillter Pfirsich Joghurteis Limettenzucker	
Haselnussbrownie	8,90
Haselnussbrownie Schoko-Karamell-Sauce Bananeneis	
Limoncello Tiramisu	8,90
Limoncello Mascarpone weiße Schokolade frische Beeren	
Kir Royal	23,90
Eine Kugel Cassissorbet Basilikum Moët Champagner	
Obst mit Spritz	11,90
Früchte der Saison mit einem erfrischenden Schluck Crémant	
Eisbecher SO[U]L	11,90
Drei Kugeln Eis nach Wahl, serviert mit Sahne, Schokosauce und frischen Früchten.	
Affogato	6,50
Dessert aus Vanilleeis und Espresso	
Kugel Eis	2,50
Erdbeer, Schokolade, Vanille, Banane, Walnuss, Stracciatella, Joghurt, Cassissorbet	
Sahne	1,00

[Kinderkarte]

Speziell für unsere kleinen Gäste!

Farfalle in Tomatensauce	7,50
Farfalle-Nudeln in einer milden Tomatensauce, serviert mit frischem Parmesan	
Backfischnuggets mit Pommes	8,50
knusprige Backfischnuggets, serviert mit Pommes	
Chicken Nuggets	8,50
zarte Hähnchennuggets, serviert mit Pommes und einem Dip nach Wahl	
Gegrilltes Gemüse	6,50
gegrilltes Gemüse der Saison mit Sour Creme	
Gemüsesticks	6,00
knackige frische Gemüsesticks mit Dip	

[Softdrinks]

Coca Cola	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Coca Cola Zero	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Sprite	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Spezi	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Fanta	0,3l	4,00	0,5l	5,50
Vilsa medium oder Naturell	0,25l	3,80	0,75l	7,00
Ginger Ale			0,20l	4,00
Wild berry			0,20l	4,00
Bitter Lemon			0,20l	4,00
Tonic			0,20l	4,00
Dry Tonic			0,20l	4,00
28 Black Classic			0,25l	5,00
28 Black Açai Zero			0,25l	5,00

[Säfte von Klindworth]

Orange	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Apfel	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Maracuja	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Banane	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Rhabarber	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Johannisbeere	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Kirsch	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Saftschorle nach Wahl	0,3l	4,00	0,5l	5,50

[Eistee by Rauch]

Pfirsich			0,33l	4,50
Granatapfel			0,33l	4,50
Zitrone			0,33l	4,50

[Somersby Cidre]

Apple			0,33l	4,50
Mango & Lime			0,33l	4,50
Red Rhubarb			0,33l	4,50

[Hausgemachte Limonade]

Wassermelone- Gurken Limonade			0,3l	3,90
Wassermelone / Gurke / Limette / Minze			0,5l	5,50
Himbeer- Basilikum Limonade			0,3l	3,90
Himbeeren / Basilikum / Limette			0,5l	5,50

[Frische Früchte aufgegossen mit Mineralwasser]

Rotes Wasser				
Trauben / Gurke / Granatapfel			0,5l	5,90
Zartgelbes Ingwer Wasser				
Apfel / Minze / Zitrone / Ingwer			0,5l	5,90
Rosmarin Grapefruit Wasser				
Grapefruit / Ingwer / Rosmarin			0,5l	5,90
Pfirsich Grüntee Wasser				
Pfirsich / grüner Tee / Zitronengras / Minze			0,5l	5,90

[Kaffee & Schokolade]

alle Spezialitäten auch mit Hafermilch erhältlich

Espresso				3,00
Espresso Macchiato				3,90
Doppelter Espresso				4,50
Café Crème				4,00
Café Crème koffeinfrei				4,00
Cappuccino				4,50
Latte Macchiato				4,90
Eis Latte Macchiato				5,50
Milchkaffee				4,90
Eiskaffee				6,90
mit Vanille Eis & Schlagsahne				
Eisschokolade				6,90
mit Vanille Eis & Schlagsahne				
Heiße Schokolade				4,90
mit frischer Holsteiner Landmilch				
mit Sahne				+0,50

[Bio-Tee von Samowa]

High Darling- Darjeeeling				4,00
Team Spirit				
Kräuter/Grüntee, Lemongrass, Jatoba + Ginkgo				4,00
Scuba Garden				4,00
Grüner Rooibus mit Spirulina + Cranberry				
Heidis Delight				4,00
Bergkräuter mit Pfefferminze,				
Zitronenmelisse + Apfel				
Garden Party				4,00
Früchtetee mit Apfel, Mango, Goji + Blüten				
Frischer Minze Tee				4,50
Frischer Ingwer- Limetten Tee				4,50

[Bier vom Fass]

Warsteiner Premium Pils	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Alsterwasser	0,3l	4,50	0,5l	6,00
Erdinger Urweisse			0,5l	6,00
Erdinger Helles			0,5l	6,00

[Flaschenbiere]

Estrella Galicia			0,2l	4,00
------------------	--	--	------	------

[Alkoholfreie Biere]

Warsteiner Pils alkoholfrei 0,0%			0,33l	4,50
Erdinger Alkoholfrei			0,50l	6,00
Warsteiner Naturradler Zitrone 0,0%			0,33l	4,50
Warsteiner Naturradler Grapefruit 0,0%			0,33l	4,50

[Spritz]

Chandon Garden Spritz			0,20l	16,90
Chandon, Orange, Rosmarin			0,75l	59,00
Aperol Spritz			0,2l	9,00
Aperol, Prosecco & Soda				
Hugo			0,2l	9,00
Prosecco, Soda, Limette, Holunderblütensirup & Minze				
Lillet Wild Berry			0,2l	9,00
Lillet Blanc, Wild Berry & Beeren				
Lillet Rosé Mystic Mango			0,2l	9,00
Lillet Rosé, Mystic Mango, Mango & Minze				
Rhabarber Spritz			0,2l	9,00
Prosecco, Rhabarbersirup, Rhababersaft, Soda Limette & Rosmarin				
Limoncello Spritz			0,2l	9,00
Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone, Orange & Minze				
Déjà Vu Tonic			0,2l	9,00

[SO[U]L Favorites]

SO[U]L Beach				12,90
Vodka, Maracuja Likör, Limettensaft, Maracujasaft, Eggwhite Sirup, Tonic				
Cheers to life				11,90
Gin, Maracujasaft, Limettensaft, Grenadine				
Gin Mare Maretivo				14,50
Gin Mare, Vermouth, Olivenlake, Zitronenlimo				

Pornstar Martini	13,50
------------------	-------

Belvedere, Vanille, Maracuja, Limette, Crémant

Espresso Martini	13,50
------------------	-------

Belvedere, Kahlua, Espresso

[Cocktails]

Caipirinha	10,50
------------	-------

Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker

Mojito	10,50
--------	-------

Rum weiß, Soda, weißer Rohrzucker, Limette, Minze

Mai Tai	11,50
---------	-------

Rum weiß, Rum dunkel, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Mandelsirup

Cuba Libre	10,50
------------	-------

Havanna Rum, Cola, Limette

Seagrass	13,50
----------	-------

Tequila, Honig, Gin, Limettensaft, Apple Cider

French "75"	11,50
-------------	-------

Gin, Zitronensaft, Puderzucker, Crémant

Negroni	10,50
---------	-------

Gin, Vermouth rot, Campari

Dark & Stormy	11,50
---------------	-------

Rum dunkel, Ginger Beer, Limette

Moscow Mule	11,50
-------------	-------

Vodka, Limette, Ginger Beer, Angostura

Skinny Bitch	10,00
--------------	-------

Vodka, Soda, Rosmarin, Beeren, Limettensaft

SO[U]L Lynchburg Lemonade	10,50
---------------------------	-------

Jack Daniels, Limettensaft, Ginger Ale

[Zero Beach] alles alkoholfrei

Maple Mule	9,50
------------	------

Limettensaft, Ahornsirup, Gingerbeer

The Wonder	9,50
------------	------

Gin alkoholfrei, Rhabarbersaft, Tonic Water

Ocean Breeze	9,50
--------------	------

Orangensaft, Grapefruitsaft, Ananassaft, Maracujasaft, Blue Curaçao

Kisses on the beach	9,50
---------------------	------

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine

Ipanema	9,50
---------	------

Limette, Ginger Ale, weißer Rohrzucker

[Crémant]

Grand Cuvée 1531 de Aimery	0,1l	7,50
Crémant de Limoux brut	0,75l	49,00
Grand Cuvée 1531 de Aimery	0,1l	7,50
Crémant de Limoux Rosé brut	0,75l	49,00
Crémant auf Eis	0,2l	13,50

[Champagner]

Moët & Chandon Brut	0,1l	18,90	0,75l	129,00
Moët & Chandon Rosé			0,75l	139,00
Moët & Chandon Ice			0,75l	149,00
Moët & Chandon Ice Rosé			0,75l	149,00
Ruinart Blanc de Blancs			0,75l	189,00
Ruinart Rosé			0,75l	189,00
Taittinger			0,75l	149,00
Taittinger Rosé			0,75l	149,00
Dom Pérignon			0,75l	399,00
Perrier Jouët			0,75l	149,00
Perrier Jouët Rosé			0,75l	179,00
Perrier Jouët Belle Epoque			0,75l	349,00
Perrier Jouët Brut			3,00l	1999,00

[Weißweine]

Grauburgunder, Weingut Hensel – Pfalz	0,20l	7,50
<i>Frisch. Elegant. Charaktervoll.</i>	0,75l	25,50
Der Grauburgunder begeistert mit einer klaren, feinen Frucht von reifen Birnen und einem Hauch von Mandeln.		

Grauburgunder „Ganz in weiss“,	0,20l	7,90
Weingut Hammel – Pfalz	0,75l	27,00
<i>Füllig. Frisch. Lebendig.</i>		
Am Gaumen saftig, feinfruchtig, zarte Würze, mineralische Komponente und lange nachhallend.		

Grauburgunder Nahestein,		
Schlossgut Diel – Nahe	0,75l	40,50
<i>Kraftvoll. Fein. Präzise.</i>		
Der Grauburgunder überzeugt durch klare Aromen von gelben Früchten wie Birne und Quitte.		

Lugana DOP, Colli VaiBò – Lombardei	0,20l	10,90
<i>Fruchtig. Elegant. Vielschichtig.</i>	0,75l	37,50
Mit Aromen von Birne, Aprikose und Mirabelle in anregender Exotik. Angenehm floral mit feinen Kräuternoten, Honig und Mandel im Finale.		

Sauvignon Blanc „Ein Tag am Meer“	0,20l	7,90
Weingut Hammel – Pfalz	0,75l	27,00
<i>Leichtfüßig. Vielschichtig. Beeindruckend.</i>		
Frisch und lebendig mit ausdrucksstarken Noten von Physalis, Stachelbeere, Ananas und weißen Johannisbeeren – wie ein Tag am Meer.		

Sauvignon Blanc,	0,20l	7,50
Weingut Braunewell – Rheinhessen	0,75l	25,50
<i>Aromatisch. Lebendig. Fruchtig.</i>		
Der Sauvignon Blanc zeigt sich in Bestform: saftige Stachelbeeren, reife Mango und frische Kräuter.		

Sauvignon Blanc Saxum,		
Tenuta Pfitscher – Südtirol	0,75l	39,90
<i>Strukturiert. Mineralisch. Elegant.</i>		
Der Sauvignon Blanc Saxum präsentiert sich mit komplexen Aromen von reifen Stachelbeeren und tropischen Früchten.		

Sauvignon Blanc Portillo,	0,20l	6,90
Bodega Salentein – Mendoza	0,75l	23,50
<i>Exotisch. Intensiv. Würzig.</i>		
Lebendige Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Maracuja, gepaart mit frischen Zitrusnoten.		

Sauvignon Blanc,		
Weingut Cloudy Bay – Marlborough	0,75l	79,00
<i>Ikonomisch. Frisch. Strahlend.</i>		
Der Wein entfaltet komplexe Aromen von Limette, Passionsfrucht und einem Hauch grüner Paprika.		

Chardonnay & Weißburgunder, 0,20l 7,50
Weingut Braunewell – Rheinhessen 0,75l 25,50

Zart. Frisch. Verführerisch.

Die Cuvée zeigt sich mit Noten von reifen Steinfrüchten und dezente Mandeln. Die Cremigkeit des Chardonnays harmoniert perfekt mit der Frische des Weißburgunders.

Chardonnay, Weingut Danie de Wet –
Robertson 0,20l 6,90
Kraftvoll. Tiefgründig. Anhaltend. 0,75l 23,50

Der Wein zeigt Noten vom Pfirsich, Limette und einen Hauch von Vanille und eine dezente Holznote.

Chardonnay, Weingut Penfolds –
Koonunga Hill 0,20l 8,50
Cremig. Vielschichtig. Ausgewogen. 0,75l 29,00

Dieser Wein überzeugt durch seine komplexen Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Mango, unterlegt mit zarten Röstnoten.

Chardonnay, L.A. Cetto – Baja California 0,75l 32,00
Unverwechselbar. Chic. Entzückend.

Dieser Chardonnay vereint Noten von Birne und Citrus mit einem cremigen Mundgefühl voller Freude.

Riesling, Secret Sommelier Society –
Rheingau 0,75l 30,50
Erstklassig. Mineralisch. Aromatisch.

Top Riesling aus dem Rheingau. Eine Cuvée aus unterschiedlichen ersten Lagen. Lang anhaltend, dazu ein bisschen Schiefermineralik, etwas Birne, Grapefruit und einem Hauch Quitte, untermalt mit der typischen Rheingausäure.

Riesling, Weingut Braunewell –
Rheinhessen 0,20l 7,50
Charismatisch. Jung. Rassig. 0,75l 25,50

Mit seinem klaren, frischen Charakter und Aromen von Citrus und Steinfrüchten bietet der Wein eine anregende Trinkfreude.

Riesling, Weingut Bamberger – Nahe 0,20l 6,90
Erfrischend. Harmonisch. Fruchtig. 0,75l 23,50

Der Bamberger Riesling begeistert mit seiner spritzigen Frische und einer explosiven Aromenvielfalt.

Riesling Zeltinger Himmelreich, 0,75l 42,90
Weingut Markus Molitor – Mosel
Energiegeladen. Dynamisch. Genussvoll.

Ein facettenreicher Riesling, der mit Aromen von frischer Limette und Grapefruit begeistert.

Onkel Doktor, Scheurebe & Riesling 0,20l 6,90
Weingut Fogt – Rheinhessen 0,75l 23,90
Exotisch. Frisch. Fein.

Scheurebe und Riesling vereinen sich zu einer spannenden Weißwein-Cuvée voller Finesse. Exotische Frucht, feine Zitrusnoten und eine vibrierende Frische sorgen für pures Trinkvergnügen.

Blanc de Noir, Weingut Bamberger – Nahe 0,75l 25,00
Finessenreich. Sinnlich. Lecker.

Aromen von saftiger Erdbeere und reifer Kirsche prägen das Bouquet und entführen in einen fruchtigen Garten.

Pinot Blanc Haus Klosterberg, 0,75l 31,00
Weingut Markus Molitor – Mosel
Harmonisch. Ausdrucksstark. Mineralisch.

Der Wein beeindruckt mit klaren fruchtbetonten Aromen von Quitte, Apfel und einer Note von Aprikosen.

[Orange Wine]

Pomone Orange IGP, BIO, 0,75l 27,00
Domaine Calmel & Joseph – Südfrankreich

Orange Wine entsteht aus weißen Trauben, die mit Schalen und Stielen vergoren werden, wodurch er eine orange Farbe und mehr Tannine sowie Farbstoffe erhält. Der Pomone duftet nach Erdbeere, Quitte, Blutorange und exotischen Früchten. Im Geschmack ist er spritzig, weich, mineralisch und fruchtig.

[Roséweine]

Rosé vom Merlot und Cabernet Sauvignon, 0,20l 7,90
Weingut Hensel – Pfalz 0,75l 26,90

Kreativ. Exotisch. Strahlend.

In der Nase entfalten sich verlockende Aromen von reifen Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen mit einem Hauch Blumen.

Rosé vom Pinotage, 0,20l 6,90
Weingut Delheim – Stellenbosch 0,75l 23,50

Fruchtig. Saftig. Chic.

Rote Beeren und eine charmante, leicht würzigen Note. Ein idealer Begleiter für sonnige Tage und gesellige Abende.

Rosé Santa Digna vom Cabernet 0,20l 6,90
Sauvignon, Weingut Miguel Torres – 0,75l 23,50
Valle Central

Verführerisch. Inspirierend. Süffig.

Aromen von reifer Erdbeere, Brombeeren und Himbeeren und einen Hauch von Kirsche, die von frischen Kräutern und einem subtilen floralen Akzent begleitet werden.

Minuty M., Château Minuty, Provence 0,75l 39,90

Aromatisch. Frisch. Elegant

Ein Wein mit intensiven Aromen von roten Beeren bis zu tropischen Fruchtnoten. Wirkt am Gaumen lebendig mit etwas herben Kräuternoten.

Fantastique, Château Sainte Marguerite 0,75l 69,00

Frisch. Hellrosa. Vollmundig

In der Nase weißer Pfirsich, Birne, Passionsfrucht und Grapefruit, am Gaumen vollmundig und anhaltend. Dieser Wein offenbart Aromen von Zitrusfrüchten, Rose und Jasmin.

Whispering Angel, Château d'Esclans, 0,75l 65,00
Provence

Voll. Üppig. Frisch.

3,00l 250,00

6,00l 890,00

Zarte Aromen von Erdbeere, Roten Johannisbeeren und Himbeeren. Klar, ausgewogen und von schöner Mineralität.

AIX, Coteaux d'Aix-en-Provence AOP 0,75l 34,90

Fruchtig. Trocken. Sommerlich 3,00l 179,00

Ein Klassiker der Provence. Eine Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah. Duftet nach Beeren und Kirschen, unterstützt von Kräutern der Provence und helle Rosen

Der Elefant im Porzellanladen, BIO, 0,75l 59,90

Weingut Pia Strehn – Burgenland

Saftig. Rund. Besonders.

In der Nase intensiver Duft nach Blutorange, Weingartenpfirsich, Bourbonvanille und Kräutern. Am Gaumen voller Körper, intensive Frucht und langer Abgang. 6 Monate Holzfassausbau.

[Rotweine]

Grenache, Mourvedre, Syrah, 0,20l 7,90

Maison E. Guigal – Rhone 0,75l 27,00

Würzig. Herzhaft. Einladend.

Verführerische Aromen von Schokolade, dunklen Kirschen und Waldbeeren mit Noten vom schwarzen Pfeffer und Wildkräutern.

Zinfandel, Weingut Beringer – Kalifornien 0,20l 7,90

Samtig. Fruchtig. Harmonisch. 0,75l 27,00

Einladende Aromen von Heidelbeere, Granatapfel und roter Johannisbeere, die von einem Hauch Karamell und Feige begleitet werden.

Cabernet Sauvignon & Merlot, 0,20l 6,90

Weingut Danie de Wet – Robertson 0,75l 23,50

Ausbalanciert. Harmonisch. Modern.

In der Nase eröffnen sich intensive Noten von reifen, dunklen Beeren, begleitet von einem Hauch Pflaumen.

Cabernet Sauvignon & Shiraz, 0,20l 7,90

Weingut Delheim – Stellenbosch 0,75l 27,00

Üppig. Temperamentvoll. Langanhaltend.

In der Nase entfalten sich viele Aromen von Cassis, dunklen Waldbeeren sowie viele unterschiedlich Kräuter, z.B. Rosmarin und Eukalyptus.

Dried Shiraz, Sidney Wilcox Estate – 0,20l 7,90
 Australien 0,75l 27,00

Kraftvoll. Würzig. Reichhaltig.

Reichhaltig und kraftvoll, mit vielschichtigen Aromen von reifen Früchten, präsentiert er sich im Glas. Würzig mit Noten von Lakritz und Zimt im süßlichen Finale – aus 100 % am Stock getrockneter Trauben ist er Australiens Amarone.

Syrah Saint- Joseph, Maison E. Guigal – Rhone 0,75l 59,90

Kraftvoll. Komplex. Intensiv.

In der Nase entfaltet sich ein faszinierendes Bouquet mit reifer dunkler Frucht, wie schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Pflaume.

Shiraz & Cabernet Sauvignon, 0,75l 37,90
 Weingut Penfolds – Koonunga Hill

Konzentriert. Feinwürzig. Dunkel.

In der Nase begeistert er sofort mit intensiven Aromen von reifen, dunklen Früchten wie Brombeeren und schwarze Johannisbeeren.

Shiraz, Weingut Allesverloren – Swartland 0,75l 37,50

Tiefgründig. Intensiv. Delikat.

Dieser Rotwein bietet eine tiefdunkle Farbe und ein verführerisches Bouquet von reifen dunklen Früchten, wie schwarzen Beeren und Pflaumen.

Shiraz, Weingut Penfolds – Koonunga Hill 0,20l 7,90

Potent. Ausgereift. Ausdrucksvoll. 0,75l 27,00

Die fruchtigen Noten werden von würzigen Anklängen begleitet, die an schwarzen Pfeffer, Muskat und einem Hauch von Zimt erinnern.

The Chocolate Block, 0,75l 89,90

Cabernet Sauvignon & Cinsault & Grenache & Syrah & Viogner, Boekenhoutskloof, Südafrik

Mittelkräftig. Beerig. Würzig

Ein breit gefächertes Spektrum von dominierenden Beeren, dunkler Schokolade, exotischen Gewürzen und Noten von Lakritz.

Malbec Portillo, 0,75l 23,50
 Weingut Bodega Salentein – Mendoza

Geheimnisvoll. Dunkel. Warm.

Ein verführerisches Bouquet von reifen, dunklen Früchten wie Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und reifen Brombeeren, begleitet von exotischen Früchten.

DADA 1, Malbec halbtrocken, 0,20l 6,90

Finca Las Moras – Mendoza 0,75l 23,50

Geschmeidig. Sinnlich. Betörend.

Ein moderner Wein, der vor allem durch seine intensive Fruchtigkeit und charmante Süße besticht. Ein lebhaftes Bouquet von süßen Kirschen.

Pinotage trocken, Delheim – Stellenbosch XX,XX

Kompakt. Markant. Kraftvoll.

In der Nase dominieren dunkle Kirschen, Pflaumen, die von einem Hauch von Tabak und Schokolade untermalt werden.

Cordillera Carmenere, Miguel Torres – 0,75l 38,90
 Valle Central

Feinwürzig. Vielseitig. Strukturiert.

In der Nase verführt er mit Aromen von saftigen Blaubeeren, schwarzen Kirschen und reifen Zwetschgen.

Petit Syrah, L.A Cetto – Baja California 0,75l 33,50

Aromareich. Intensiv. Geschliffen.

In der Nase entfaltet sich eine kräftige Mischung aus saftigen Früchten wie reifen Schwarzkirschen, Himbeeren und getrockneten Preiselbeeren.

Lagrein Rivus, Weingut Pfitscher – Südtirol 0,75l 33,90

Vielschichtig. Erlebnisreich. Faszinierend.

Ein aromatisches Spektakel aus dunklen Früchten wie schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Pflaume, die von einem Hauch Kirsche und einer feinen Blütenaromatik begleitet werden.

Châteauneuf du Pape, Maison E. Guigal –
Rhône 0,75l 89,90

Majestätisch. Unvergesslich. Beeindruckend.

Ein besonderes Bouquet von Dörripflaume, kandierten
Früchten und Zartbitterschokolade, begleitet von einer
sehr komplexen Aromatik.

Tinta Barocca, Weingut Allesverloren –
Swartland 0,75l 36,90

Robust. Füllig. Rauchig.

Ein reichhaltiges Bouquet von reifen Waldbeeren, wie
Kirschen und Himbeeren, ergänzt durch würzige Aromen
von Pfeffer und einer subtilen Note von Schokolade.

Ikarus, Weingut Hensel – Pfalz 0,75l 85,00

Glorreich. Unverwechselbar. Faszinierend.

In der Nase entfaltet sich ein faszinierendes Bouquet, das
mit reifen Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren beginnt
und mit schwarzem Pfeffer und Vanille endet.

[Alkoholfreie Weine]

Riesling, Dr. Loosen – Mosel 0,20l 6,90

Aus einem Gutsriesling mit Restsüße 0,75l 23,50
wird dieser alkoholfreie Wein produziert. Eine spannende
Alternative für den alkoholfreien Genuss.

Sneak Zero, Lukas Schmidt – Franken 0,75l 29,90

Unglaublich fruchtig und geschmackvoll, Aromen von
saftigen Äpfeln, reifen Pfirsichen und einem Hauch
Zitrusfrische. Lebendig und weich in einer ausgewogenen
Balance feiner Säure und zarter Süße – eine gelungene
Alternative, wenn es mal alkoholfrei sein soll.

[Obstbrände und Geiste der Nordik Edelbrennerei aus dem Alten Land]

Williams Birne	2cl	5,00
Williams Birne Gold	2cl	6,00
Pflaume	2cl	5,00
Himbeere	2cl	5,00
Quitte	2cl	5,50
Haselnuss	2cl	5,50
Apfel Herbstprinz Gold – sehr mild	2cl	5,50

[Kräuter]

Jägermeister	2cl	3,50
Ramazotti Amaro	2cl	3,50
Ramazotti Crema	2cl	3,50
Ramazotti Fresco	2cl	3,50
Ramazotti Limoncello	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50

[Likör]

Helbing Kümmel	2cl	4,00
Il Santo Sambuca	2cl	3,50
Italicus Rosolio di Bergamotto	2cl	4,50
Baileys Original	4cl	5,00
Malibu	4cl	4,50
Pernod	4cl	5,00
Kahlúa	4cl	4,50
Campari	4cl	5,00

[Gin]

Fords Gin	4cl	6,00
Gin Mare	4cl	9,00
Gin Mare Capri	4cl	10,00
Malfy Con Limone	4cl	7,00
Malfy Rosa	4cl	7,00
Monkey 47 Dry Gin	4cl	10,00
Tanqueray London Dry Gin	4cl	6,00
Tanqueray Ten	4cl	8,00
Tanqueray Gin Sevilla	4cl	6,00
Gin Sul	4cl	10,00
Gin Sul Laranjal	4cl	10,00

[Rum]

Havana Club Añejo 3 Años	4cl	5,00
Havana Club Añejo 7 Años	4cl	7,00
Havanna Club Añejo 15 Años	4cl	35,00
Havana Club Añejo Especial	4cl	6,00
Captain Morgan Spiced Gold	4cl	5,00
Bumbu Rum Original	4cl	9,00
Botucal Reserva Exclusiva	4cl	9,00
Botucal Mantuano	4cl	8,50
Ron Zacapa Centenario 23	4cl	11,00

[Tequila]

Don Julio 1942	2cl	17,50
Don Julio Blanco	2cl	6,00

[Whiskey]

Aberlour 12 years	4cl	12,00
Aberlour A'Bunadh	4cl	19,50
Jack Daniels	4cl	6,00
Jack Daniels Apple	4cl	6,00
Ballantine's Finest	4cl	5,00
Chivas Regal 12 years	4cl	7,00
Redbreast 12 years	4cl	11,00
The Glenlivet 12 years	4cl	9,50
The Glenlivet 18 years	4cl	19,00
Jameson Irish Whiskey	4cl	6,50
Bulleit Bourbon	4cl	6,50
Johnnie Walker Red Label	4cl	5,00
Johnnie Walker Black Label	4cl	8,00
Johnnie Walker Blue Label	4cl	35,00
Singleton of Dufftown 12 years	4cl	9,00
Singleton of Dufftown 15 years	4cl	10,00
Talisker 10 years	4cl	10,00
Glenmorangie 12 Jahre	4cl	9,00
Ardbeg 10 Jahre	4cl	12,00

[Wodka]

Smirnoff Red	4cl	5,00
Belvedere Vodka	4cl	9,00

[Cognac]

Hennessy V.S.	4cl	7,90
Hennessy X.O.	4cl	39,00

[Alkoholfreie Spirituosen]

Tanqueray Gin	4cl	6,00
Knud Hansen Gin	4cl	7,00
Captain Morgen Rum	4cl	6,00

Alle Spirituosen als Longdrink erhältlich +3,50,
mit Energy-Drink +5

Fragen Sie gerne nach unserer Allergen- und
Zusatzstoffliste.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.